VIEUX MOTS VIGNERONS

3 F. N° 34

FOLKLORE DE CHAMPAGNE

J. Screve, Responsable du Groupe chapelain
(C.O.C. Chapelle-Saint-Luc)

POUR LA 3ème FÊTE DU CHAMPAGNE

J'ai déjà eu l'occasion de dire, en séance publique du Conseil Général, tout le bien que je pensais de la Société des Amateurs de Folklore et Art Champenois, que dirige avec bonheur, Jean Daunay.

Je récidive, volontiers.

Cette Société, qui se met au service des Arts et Traditions de la Champagne, a le mérite de ne pas se cantonner dans des recherches en vase clos, et dans des dissertations ou controverses moyenâgeuses.

Elle se veut ouverte et conquérante sur la vie, en cette fin de XXe siècle qui ne s'encombre guère de sentiments et de poésie.

Elle entend vulgariser, au sens noble du terme, populariser.

Et c'est bien ainsi.

A cet effet, elle édite régulièrement des brochures, des disques, qui enrichissent le folklore champenois, qui apportent une aide précieuse aux Groupes Culturels.

Et, il convient particulièrement d'adresser à Madame Barroy-Meunier (fille de M. Meunier, ancien Président du Syndicat d'Initiatives de Mussy), étudiante à l'Université de Dijon, de vifs remerciements, pour l'étude remarquable qu'elle nous a confiée sur le glossaire sud-aubois, de la vigne et du vin.

A dire vrai, ce vocabulaire, déborde largement du Barséquanais et du Barrois. Et je me souviens avoir entendu, dans mon enfance, dans mon petit pays natal de Villy-le-Maréchal et dans le canton de Bouilly, la plupart des expressions ici récolées. Avec « quéques » variantes euphoniques et moult errements orthographiques, bien entendu.

Mais il est vrai qu'à l'époque, nombreuses étaient encore les vignes, dans cette région de la Champagne dite humide, à Crésantignes, sur Villery. Et certain petit vin rosé, doté d'un goût de pierre de feu, rafraîchi dans la Mogne, était bien agréable à boire, les jours de pêche en été. J'ai même encore souvenance d'un petit champ d'environ quatre cordes de vignes, avec des pêchers, qui appartenait à mon père, dans « les Auges », près de Roncenay.

Comme il est bon de prendre le temps de penser un peu au passé !

Pensons aussi au présent.

Cette brochure éditée à l'occasion de la 3e grande fête régionale du champagne, à Mussy-sur-Seine, doit contribuer au bon déroulement de cette importante manifestation, réhausser son éclat, son standing.

Et là encore, nous devons des félicitations et remerciements.

Le Comité de Tourisme du Barséquanais en est à sa 3e fête du Champagne. La première a eu lieu à Bar-sur-Seine en 1966. La deuxième aux Riceys en 1969. Elles ont connu un succès, qui, de mémoire d'homme, n'avait jamais été égalé dans la région.

Celle de Mussy-sur-Seine, qui bénéficie du soutien actif, de la Municipalité, du Syndicat d'Initiatives, de toute la population musséenne, doit se hisser au même niveau de réussite populaire.

Entre autres buts, le Comité de Tourisme, dont les vocations économiques s'affirment, entend exercer en collaboration avec tous les organismes intéressés, un effort soutenu de propagande en faveur du champagne.

Il entend aussi, bien sûr, mieux faire connaître le Barséquanais, l'animer, le rassembler.

Certes, les vignerons d'aujourd'hui ne sont plus les « parias » d'avant 1911.

Certes les charmes du passé et du folklore ne peuvent pas faire oublier les dures exigences de l'époque et de l'avenir.

Mais une fête, comme celle qui se déroulera le 27 août à Mussy, a une valeur symbolique. Elle constitue un acte de foi.

Tous, en foule, des vallées, du département, et d'ailleurs, venons boire à sa santé, joyeusement.

Vive la 3e fête du champagne.

Bernard PIEDS,
Président du Comité de Tourisme
du Barséquanais.

Photo de couverture : Colonne aux raisins (Courteranges).

FOLKLORE DE CHAMPAGNE
Bulletin trimestriel

Société des Amateurs de Folklore et Arts champenois
Rumilly-lés-Vaudes
10260 Saint-Parre-lés-Vaudes

Gérant
Jean Daunay

Conseiller technique
Gilbert Roy

Conseiller rédactionnel
Jean Déguilly

C.C.P. Safac 16.832-44 Paris

Abonnements
France 20 F - Etranger 25 F
A prix réduit 10 F
Bienfaiteur 100 F

Points de vente
Jean Bienaimé - Photo
57, rue de la Cité, 10000 Troyes
Au Point du Jour
1, rue Urbain-IV, 10000 Troyes

Correspondants

Aube : Jean Daunay
Rumilly-lés-Vaudes
10260 Saint-Parres-lés-Vaudes

Marne : Alain Obers
D.D.J.S.L. Cité administrative
51000 Châlons-sur-Marne

Hte-Marne : Jean-Pierre Bassery
1, impasse Poignault
52100 Saint-Dizier

Spécial Août 1972

Numéro 34

VIEUX MOTS VIGNERONS

Texte
Mme Barroy, M. Maury

Photos
Mme Barroy, Jean Daunay

Maquette
Gilbert Roy

Impression offset
La Renaissance
17, rue Chalmel, 10000 Troyes

Dépôt légal : 3e trimestre 1972
N° 21334

VOCABULAIRE DU VIGNERON BARSÉQUANAIS

Ce glossaire a été réalisé par Madame Barroy-Meunier, étudiante à l'Université de Dijon, dans le cadre de sa thèse sur « La vigne et le vin dans la région sud-auboise », qu'elle prépare sous la direction de son professeur M. Robert Loriot, expert en philologie, Monsieur Maury, directeur de l'Union des Coopératives de Vin de Champagne de Bar-sur-Seine, a bien voulu y apporter quelques compléments techniques dont nous le remercions vivement.

Le vigneron du saint Vincent de Mussy

abreuver : (Dict.) Imbiber le tonneau avant de resserrer ses douves.

accoler : (Dict.) Attacher les pousses. V. **écoler.**

aico : A l'aico. A l'abri.

aiguillure : Petit éclas d'un échalas qu'on **aiguje.**

aigujer : Aiguiser, épointer.

aigujon : Pointe d'un piquet.

aulée : Forte averse.

bamboches :-Pantoufles d'étoffe, spéciales aux vignerons, faites de **boigère** (partie la plus grossière du chanvre). V. **galoches.**

bambocheur : (Dict.) Ivrogne; homme peu recommandable.

banoire, bainoire, baignoure : Baignoire, cuve oblongue servant au transport du raisin, de la vigne au pressoir. On dit **balonge** à Goméville.

basse (une) : Tout petit vallon ; toute dépression de terrain.

basser : Agiter un liquide dans un tonneau, une bouteille. Balancer de l'eau chaude, — pas trop chaude sinon la bonde saute, — puis de l'eau froide, etc... plusieurs fois de suite pour nettoyer, enlever la lie du tonneau.

bidon : (Dict.) Appareil à dos pour pulvériser les solutions anticryptogamiques. Le volume de son contenu (environ 15 l.) est appelé **pompée.** Trois **pompées** la **faite** = 900 l/ha.

bigo : Outil à deux, trois ou quatre dents. **Pioche à bigo :** Pioche légère.

billon : Cep de vigne, souche et sarment et même les fruits dans la saison.
Rondin prêt à être fendu pour faire des paisseaux.

blaude (Dict.) et **biaude :** Blouse.

borde ; pâchler en borde : Enfoncer les paisseaux avec la **paisseleuse.**

boucho : Bouchon ou couvercle.

boudon : Bondon, bonde de tonneau.

bouillo : Panier fait d'écorce de noisetier, et qui sert aux vendangeurs à porter leur repas dans les vignes.

bourbote : Coqueret ou physalis sauvage ; herbe des vignes.

breuche : Fausset de bois. A Mussy, morceau de bois pointu, enfoncé dans une douve de tonneau et servant de robinet.

bsèce : Besace..

cabet : Corbeille.

cadole : Cabane, dans les vignes. V. **loge.**

câgne : Chienne. **Faire la cagne :** Terminer les vendanges par un grand repas copieusement arrosé. Ce repas s'appelle aussi **chien de vendanges.**

caive : Cave.

capeline : (Dict.) Coiffe féminine en tissu, renforcée de carton destinée à protéger du soleil..

châdion ou **châdron :** Chardon.

chargeou et **chargeoi :** Sorte de trépied servant à charger la hotte sur le dos du vigneron. **Il est fait comme un chargeou :** il est mal fait, dégingandé.

chminge : Chemise.

chvet d vingne : Rebord de terre, à l'endroit le plus élevé d'une vigne en pente. La partie basse est le pied.

chvolée : Marcotte. Pour étendre le plant, on met en terre l'extrêmité du **plion.** V. **pique en târe.**

cive : Ail sauvage de la vigne, que le vigneron frotte sur son pain.

closser : Emettre un bruit de fermentation très léger dû au dégagement de gaz carbonique dans le vin.

cochet : Robinet de bois, canelle.

coque : Tronc, souche de vigne qui fait de bons feux d'hiver.

Cor : Petit tube de bois ou de métal qui tient lieu de robinet dans une cuve ; on le ferme avec des balles de chanvre. Tube, tuyau, en général.

côte : (Dict.) Toute éminence du terroir.

coulisse : Planche de bois à deux rebords sur laquelle on fait glisser les raisins, de la baignoire à la cuve.

crochet ou **rago :** Courson à un ou deux yeux, à la base de la souche.

curo ou **curote :** Outil dont les vignerons se servent pour curer, ôter la terre qui tient à leurs outils. Pour cela, on emploie parfois une serpette usée.

Chargeou (Coll. Michelot, Neuville)

Coulisse et pelle de bois (Coll. Michelot)

décrotter : (Dict.) Mettre le plant à nu, au printemps, avant la taille.

défonceuse : (Dict.) Outil à trois dents pour arracher les vignes, ou défoncer la terre.

dénier : Dîner, prendre le repas du soir.

dégrimoner : Griffer. Se dit des ronces qui griffent. Enlever le chiendent, gratter avec une griffe.

dépaîchler : Arracher les paisseaux pour les mettre en tas avant l'hiver. C'est le contraire de **paîchler.** On dit aussi : **dépiquer l pâchio.**

dessoquier et **dessocler :** Disjoindre ; démolir. Quand les cercles d'osier du tonneau s'en vont, celui-ci est **dessoquié.** On dit aussi d'une personne malade qu'elle est **dessoquiée.**

dmi meu : Mesure de capacité de 220 litres.

dou sé : Du sel.

drache : Bruine, pluie fine.

ébouler : Des tonneaux pourris, mangés aux vers, s'**éboulent.**

écagna et **écagnet :** Courbature, fatigue des reins et des jambes.

éclicher : Fendre des branches de noisetier en lamellees minces, pour en faire des hottes.

écoler : Lier les nouvelles pousses de la vigne aux échalas. Accoler.

écoler en bloron : Accoler en rond, ce qui donne à l'ensemble l'aspect d'un **bloron** ou cage à poulets.

écoter : Soutenir, caler une hotte qu'on veut faire tenir debout.

écueuler l tombreau : Le faire basculer en arrière.

égrumer : Egréner le raisin.

émoutler : Briser les mottes.

éniauver : Emplir d'eau, à la façon d'une éponge.

enroter : Embourber, enfoncer dans la boue.

envachler : Mettre dans des tonneaux, dans des vaisseaux.

envigure et enveuillure : Spirale de vigne.

enviller : Se dit des vrilles de la vigne qui s'enroulent, s'entortillent, autour des échalas.

épontiau ou épantiau : Epouvantail.

équeucher : Casser par accident les bonnes pousses.

équiari : Desséché, disjoint par la sécheresse, en parlant des tonneaux, des seaux en bois, etc.

erbue : Terre d'argile, humide, sans cailloux.

étuler, étuyer, étaler : : Enlever les gourmands au pied des ceps, enlever les mauvaises pousses à la grande branche avant d'accoler.

Bigo

Chargeou (Coll. Penard, Villy-le-Maréchal)

faches (les) : Partie nue du tonneau qui s'étend de la bonde aux premiers cerceaux quand le tonneau n'est pas habillé à plein, c'est-à-dire n'est pas entièrement recouvert de cercles.

faite (une) : Le travail qui se trouve être fait en une journée, soit 5,27 ares 19 **faites** à l'hectare). Mesure de surface des cantons de Riceys et de Mussy. C'est l'**homme** dans le reste du vignoble.

feuillette, fillette : Mesure de capacité d'environ cent litres.

feurlée. Vigne feurlée : Vigne dont les bourgeons ont été « frisées » par une gelée de printemps.

fontaine : Robinet de cuivre pour les gros tonneaux ou les cuves.

foulée, foulère : Bon feu flambant de sarments.

Galoches

Hotte et hotret

gaillette : Mauvaise parcelle (de vigne) de peu d'étendue et de peu de valeur.

galoches : Bottes de toile (en treillis ou **boigère),** sans talons, plus utilisées que les **bamboches** (v. ce mot) ; elles montent jusqu'aux genoux et on les attache avec des cordons.

glu, guiu (du) : Paille de seigle qui sert à accoler la vigne.

godo : Saint Vincent clair et beau.
Met du vin dans les **godos.** (Prov).

goûter : Repas de midi. Le **ptit goûter** se prend à seize heures.

grapper : Ramasser les raisins après les vendanges. On dit aussi **grapiller, greunter, regraper.** La date de cette opération était fixée par l'administration.

greume : Grain de raisin, grume.

gripo : Partie d'une chemin en pente raide.

grumoter : Se dit quand, dans une grappe mûre, on constate la présence de petits grains verts, avortés.

gueulron, gueulo ou **gueulote :** Goulot de la bouteille (Neuville). Bec de pressoir à Courteron.

hâle de mars : Vent sec de printemps.

hocher. I en hoche : Expression ironique ; il n'en reste plus. Ce n'est plus la peine de hocher l'arbre, il n'y a plus de fruits.

hotret, hotruo, hotrio : Hotteret ; petite hotte qui sert toute l'année.

hottée : Cinquante kilos de raisins contenus dans une hotte à vendanges. Les rendements se définissent en « **hottées** la **faite** », en « **hottées** l'**homme** », en (petits) « **meus la faite** » ou « **pièce l'homme** ». Ex. : **meu la faite** ou **pièce l'homme** = 40 hl/ha = 6 000 kg de raisins à l'ha = 6 **hottées la faite.**

larjote : Laiteron, herbe des vignes.

lavier : Evier, pierre à eau.

lignet : Liseron.

loge ou **cadole** : Petite construction ronde en dôme, faite de pierres plates, dans les vignes.

marco : Pièce de bois du pressoir qui se place sur le marc pour achever de remplir l'intervalle entre la maie et le levier du pressoir.

marlin : Merlin, gros maillet de bois à long manche avec lequel on enfonce les piquets de vigne.

mchaigne : Sarment coupé avec ses feuilles et ses grappes mûres pour la décoration de la saint Vincent.

médyi : Midi.

Fontaine (Coll. Michelot)

Entonnoir en bois (Coll. Michelot)

ivrogne, ivrongne : Pièce de pressoir ; morceau de bois qui se place immédiatement sur le marc et supporte les planches ; cette pièce s'enfonçant entièrement dans le marc est censée boire plus que de raison.

jâbe : Entaille, rainure du tonneau et partie extérieure des douves qui fait saillie autour du fond.

jarle ou **jerle :** Espèce de baquet, petit fût qui n'a qu'un fond et qui sert à transporter le vin du pressoir. v. **sapeigne.**

jus d'osier : Mauvais vin (Mussy).

mêler : Se dit du raisin quand il commence à changer de couleur. **I mêle :** Certains grains sont déjà noirs alors que d'autres sont encore verts. C'est la véraison.

membr de veigne : Plant de vigne, pied, souche.

mère-goutte : Vin tiré de la cuve, avant le pressurage.

meu : Muid (440 l. environ). Petit **meu** = 220 litres. Etre comme un **meu :** Etre gros.

meurgé : Tas de cailloux venant du dépierrement des vignes. **Meurgeo** à Neuville.

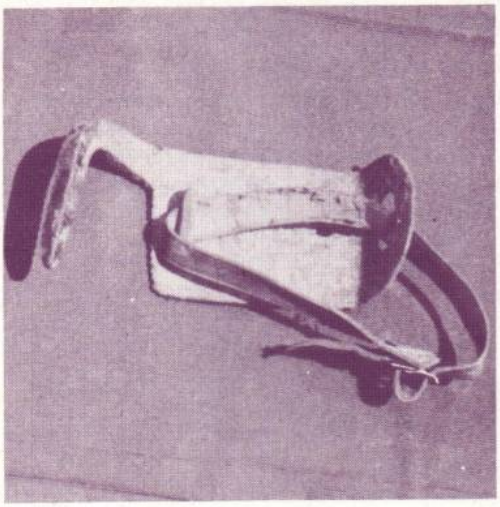
muro : Petit mur ou tas de cailloux.

neu : Nuit.

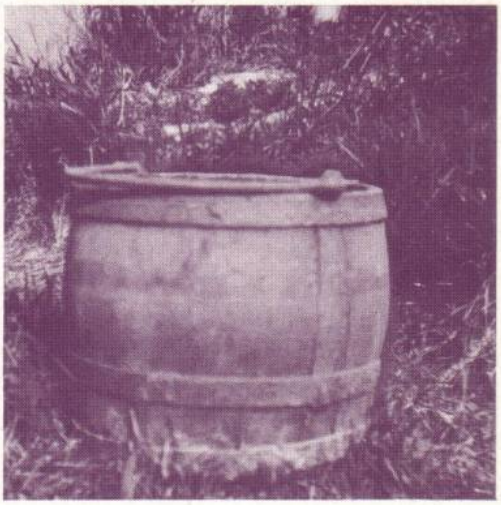
noje : Neige.

ocler : Remuer, secouer (par exemple un outil mal attaché sur son manche).

ouvrée : Travail d'une journée en Bourgogne (4,27 a).
La surface d'une **faite** étant supérieure d'un are à celui de l'**ouvrée,** cela faisait dire aux Champenois du sud que les Bourguignons étaient bien moins courageux qu'eux.



Pasleuse (Coll. F. Chaussin, Landreville)



Sapeigne

pâchio : Paisseau, échalas.

pâchler et **pasler :** Paisseler, mettre en place les échalas.

pâchlou : Celui qui **pâchelle.**

pasleuse : Paisseleuse ; outil avec lequel on plante les paisseaux.

patte d'oie : Peucédan, ombellifère à odeur de panais.

pchourer : Pressurer à Neuville. A Courterron : **preussourer** ou **pressourer.** A Mussy : **pressourer.**

peursou, pressou, preussoir : Pressoir.

piâre : Pierre. **I a pus d piâres que d târe :** Il y a plus de pierres que de terre.

pièce champenoise : Mesure de capacité de 220 litres.

piocho : Petite pioche.

piochou : Piocheur par extension, travailvailleur ardent à l'ouvrage.

pipe : Tonneau de 500 à 600 litres.

piquette : (Dict.) Vin de famille (Marc après pressurage, plus eau plus sucre).

pirouelle : Œil laissé sur le vieux bois pour pallier aux gelées.

pleu : Pluie. **I va pleuvre :** Il va pleuvoir.

plion ou **rin :** Long bois à fruit ménagé à la taille.

plouser : Défricher, enlever la partie herbue de la friche.

pourote : Ail des vignes (Le **pouro** est le poireau.)

psou ou **fsou :** Fousseux..

ptains : Cailloux, détritus, choses bonnes à rien.

pus pas un : Expression typique du vignoble pour : plus aucun, plus rien du tout.

quartaut : (Dict.) Mesure de capacité = 50 l.

queunton : Hanneton et... habitant de Celles-sur-Ource.

râclote : Racloir, pioche, plate pour le troisième labour : elle sert aussi à relever la terre.

râculon : Marcotte de vigne à Celles.

râjin, rjin, rzin : Raisin.

rago : v. **crochet.**

rcouler : Donner un second labour à la vigne avec le **bigo.**

rèbourer aux veignes : Labourer les vignes.

rfaire de trois fois : Donner le troisième labour.

rin de serment : Sarment de vigne.

rlin d meu : Tonnelier.

roins, rgains ou verdillons : Raisins de seconde génération qui poussent sur les entre-cœurs.

rouche : Averse.

rpla : (Dict.) Replat. Plateau sur la colline ou partie moins abrupte au-dessus des vignes.

rpouso : Endroit plan sur une petite éminence où on peut s'asseoir avec une hottée et se relever facilement ensuite.

rtachéiller : Faire un troisième labour.

ruellote : Petit chemin.

Loge (route de Gyé à Loches)

Cadole

sâcler : Sarcler.

sâclo : Sarcloir.

sapeigne : Sapins, seau de bois sous la cuve.

sâquiou : Sarcleur.

sâre : Action de serrer les raisins au pressoir.

sarpote : Serpette, outil indispensable à tout vigneron. (Petite poche spéciale dans le pantalon ou dans la **galoche.**

serment : v. **rin.**

sermenter : Enlever les sarments après la taille.

seuillon : Sureau. Par extension, hybride producteur direct donnant un vin aussi rouge que le jus des baies du sureau.

sié : Cuveau, petite cuve.

so : Sec. (fém. **soche**).

some, j'ai some : J'ai sommeil.

sombre : Jachère.

sombrer : Donner le premier labour de l'année.

sop : Cep.

sotrelle : Contraction de sauterelle. Cep de vigne recouché, espèce de petit provin fait d'un seul cep renfoncé en terre.

souchote : Petite souche ; le tronc et la racine de la vigne, même le cep entier.

soyé : Pierre à eau ou **seillé.**

taille : (Dict.) Courson de deux ou trois yeux qui donnera le **plion** l'année suivante.

talle : (Dict.) Pousse de l'année sur le cep. Deux **rajins** la talle ; deux grappes par pousse.

târe : Terre.

tasse : Tastevin en argent ou en verre pour la dégustation.

tavin : Taon. Briller comme un **tavin.** Avoir fait grande toilette.

télu : Dernier cerceau placé à chaque bout du tonneau sur le **jâbe,** à côté et au-delà du sommier.

terrer : Apporter la terre des friches dans les vignes.

tire-vin : Fontaine de cuivre dans la cuve.

topette : Deux chopines ou un quart de litre.

tôtivos : Raisins cueillis avant maturité, quand on manque de vin.

trempée : Morceaux de pain trempés dans un bol de vin sucré (ou dans du lait).

triper : Piétiner la cuve avec les pieds.

tripoter : Tasser la terre autour du plant en marchant à petits pas.

va : Le tonneau **i en va.** Il fuit..

veigne : Vigne.

verdillons : Grappes vertes laissées sur le cep et qui serviront à faire le râpé.

veudrio, veurdret : Petit lézard vert.

Vincent : Saint patron des vignerons. Fête le 22 janvier. A la saint Vincent, l'hiver quitte ou reprend. (Prov.)

vin doux : Vin nouveau, qui sort du pressoir.

vinée : Pièce où se trouvent cuves, pressoir, **chargeou,** tonneaux, hottes et outils.

vneinjou : Vendangeur.

CONTES DE MENSONGE

Ce premier conte se situe dans la ligne des **narrées** ou histoires de Baroville que nous avons publiées dans notre numéro d'avril 1971.

On nous l'a présentée comme l'un des nombreux récits débités par un conteur qui, plusieurs fois par an, monte de sa Camargue vers nos régions. Mais nous l'avons reconnu comme pouvant tout aussi bien être dit à Bouilly que dans tout autre village en B... aubois, marnais ou haut-marnais.

Le voici, rapide et nu, comme nous l'avons entendu.

« Un homme part à la chasse aux canards. Pour marcher dans l'eau, il a des « bottes » qui montent très haut. Il entre dans l'eau. Celle-ci lui vient bientôt jusqu'aux genoux, puis jusqu'aux cuisses, et jusqu'à la poitrine.

Tout à coup, il aperçoit un canard. Tranquillement, il épaule, met un genou en terre et tire. »

En voici un second que nous tenons de Monsieur le Maire de Baroville lui-même. il nous l'a confié l'an dernier lorsque nous sommes allés lui présenter le recueil des « tours » que l'opinion localise dans son village.

« Il s'agit d'un projet audacieux auquel on a longtemps réfléchi et dont il est grand temps d'assurer l'exécution.

Faire voler un âne. Cela ne se sera vu qu'à Baroville.

Le conseil municipal a trouvé le moyen de réaliser son ambitieux dessein. Pour qu'un âne s'envole il suffit de le gonfler et, pour celà, introduire un roseau creux dans l'arrière de l'animal.

Au jour fixé, le garde-champêtre amena l'âne et enfonça le **tûto** dans le pertuis postérieur de la bête. Les conseillers soufflèrent alors l'un après l'autre, se relayant par ordre, au rebours de la liste établie à la suite des dernières élections.

Le maire vint donc en dernier. C'était un délicat et, par mesure d'hygiène, pour ne point mettre les lèvres là où tous ses collègues avaient posé les leurs, — avant de souffler, — il prit grand soin de retourner le roseau. »

PRATIQUES MAGIQUES

Dans son roman « Les carillons de Troyes », Madame Hélène Vauclin, Membre de la Société Académique de l'Aube, nous rappelle une coutume que nous avons signalée dans la Revue du Folklore de l'Aube, n° 13-8 : Le saint et les vignerons, et qui consiste à arroser le saint ou à l'immerger quand celui-ci n'envoie pas la pluie que lui demandent ses fidèles.

Qu'à ye ce ptit saint
Qu'a derrié les vaux
Pour arroser nos zaricots
Qui sont bonne ceu tau pot
Ceu tau feu et bonne to patio.

Ce petit saint se nommait Vincent et les vignerons de Mussy le promenaient chaque année jusqu'à Notre-Dame des Vignes afin qu'il leur donne la pluie.

Madame Vauclin nous raconte comment, après trois années de réelle sécheresse, après que la promenade de Neuville n'eut donné aucun résultat, on décida de punir Vincent en le noyant dans le canal.

Nos grands parents, qui racontaient cette histoire et ne manquaient pas d'en rire, se doutaient-ils qu'ils évoquaient par là un très ancien geste de magie par lequel les premiers hommes pensaient obtenir satisfaction en offrant partie pour le tout, en l'occurence quelques gouttes d'eau contre une pluie abondante ?

Des légendes nous sont restées : des saints débarbouillés et des fontaines vidées de leur eau.

On dit qu'au Chêne, près d'Arcis, dans les temps de grande sécheresse, les jeunes filles vidaient la fontaine Saint-Baussange et en lavaient la dalle.

Les habitants de Fays, Ossey, Origny et Rigny-la-Noneuse, prenaient de l'eau en un gobelet d'argent afin d'en débarbouiller le visage de sainte Colombe avant de l'essuyer avec une serviette. Ils étaient certains d'obtenir ainsi la pluie qu'ils désiraient. Les mauvaises langues affirment que certaines paysannes plus pressées et moins pieuses, se contentaient de prendre de l'eau avec leur sabot et la jetaient à la figure de la sainte.

Mais que le geste paraisse impertinent ou soit empreint du plus profond respect, c'est toujours un peu d'eau qu'on offrait, en échange de la pluie abondante qu'on souhaitait.

COURRIER

Toujours les eaux merveilleuses.

L'un des jeunes musiciens de l'un de nos groupes a eu l'amabilité d'envoyer à la Safac une carte postale au recto de laquelle on peut voir une chapelle, une croix et une source, accompagnées de cette mention : « Saint Agrève, évêque du Puy, ayant été décapité sur le Chinéac par les infidèles, sa tête roula jusqu'à cet endroit où jaillit ensuite une source miraculeuse ».

Nous remercions notre ami de sa pensée doublement délicate. Nous avons en effet apprécié les mots aimables qu'il nous a adressés mais nous avons été aussi sensibles au choix du sujet qui témoigne de l'intérêt de notre correspondant pour notre numéro 32.

Question de vocabulaire

Monsieur Hubert Richard, membre de la Société Académique de l'Aube, nous contait l'autre jour l'histoire suivante qu'il situait à Boulages, il y a quelques années.

Les enfants jouent à la balle dans la cour de l'école.
Un élève s'approche du maître :
— **Msieur, ma plote ale est encreuillée dans la chanlate.**
L'instituteur :
— Que dis-tu ? Va me chercher un dictionnaire.
L'élève :
— **Msieur, c'est pas un dictionnaire qu'i faut, c'est une échelle.**

Correspondance

De nombreux lecteurs, régulièrement, nous écrivent pour nous dire la satisfaction qu'ils éprouvent à recevoir notre Revue. Nous sommes sensibles à ces compliments qui sont pour notre équipe un encouragement à persévérer dans la tâche que nous essayons de poursuivre malgré de nombreuses difficultés dues au manque de temps et de moyens.

Mais parce que notre tâche n'est pas facile, parce que, journellement, il nous faut lutter pour que vive notre Revue, il nous est très agréable de connaître que nos lecteurs partagent avec nous nos difficultés et nos joies.

Qu'ils soient donc remerciés tous ceux qui, par un mot sur un chèque ou sur un bulletin de commande ou par carte postale, manifestent leur intérêt à « Folklore de Champagne ». Merci à eux de leurs compliments, de leurs observations et de leurs critiques amicales. Les uns et les autres nous réconfortent. Des secondes nous essaierons de tenir compte du mieux que nous pourrons.

Commission paritaire

Nous avons obtenu de la Commission paritaire des Publications et Agences de Presse, le renouvellement du numéro d'agrément qui avait été autrefois accordé à la « Revue du Folklore de l'Aube » mais qui n'était plus valable pour FOLKLORE DE CHAMPAGNE.

Les quelques difficultés que nous avons éprouvées sont dues au fait que nous n'avions pas tout à fait su prouver notre bonne foi et notre volonté de respecter tel article du Code des Impôts.

Mais nous y avons été aidés par les responsables du Secrétariat de cette Commission qui, avec beaucoup de patience et de compréhension, ont accepté de nous conseiller dans nos toutes dernières démarches. Qu'elles en soient bien vivement remerciées.

Vieux vigneron de Celles-sur-Ource.

GRAND DÉFILÉ DES CHARS ET SOCIÉTÉS

Itinéraire : Eglise de Mussy - Hôtel de Ville - rue Gambetta - rue Boursault - rue Ch.-Lambert, route des Riceys, rue des Craies de Champagne - Retour par la Gare et la rue Victor-Hugo.

(Les Sociétés animeront tout particulièrement les CRAIES DE CHAMPAGNE, où elles se produiront à tour de rôle, en prélude au spectacle qui se déroulera ensuite sur le poidium.)

Participent aussi à la Fête du Champagne :

L'Amicale de la Haute-Seine

La M.J.C. de Landreville-Viviers

Le char de Gomméville : LE PRESSOIR

La Confrérie de Saint-Vincent

La Société des Amateurs de Folklore et Arts champenois.

ORDRE DU DEFILE

1 Clique et Majorettes de Troyes-Gymnique

2 Char de Landreville-Viviers : LE PAON

3 Amitié et Folklore de Celles-sur-Ource

4 Char de Celles-s-Ource : LE PAPILLON

5 Char de la Vallée de l'Arce : TABLE DE DEGUSTATION

6 Entente Sportive et Culturelle de Polisot.

7 Char de Neuville-Buxeuil : LE CHAMPAGNE ARROSE LA TERRE

8 L'Essor de Saint-Parre-lès-Vaudes.

9 Char d'Essoyes : LES ARISTOCHATS AIMENT LE CHAMPAGNE

10 Union Musicale de Neuville-Les Riceys

11 Char de Maisons-lès-Chaource : LA ROULOTTE

12 La Renaissance de Virey-sous-Bar

13 Char de Villemorien-Virey-sous-Bar : LA PERGOLA FLEURIE

14 Amicale laïque des Riceys

15 Char de Bar-s-Seine : SAINT-VINCENT

16 Char des Riceys : LA CHAMPAGNE FOLKLORIQUE

17 Char Ducharme

18 L'Avenir de Celles-sur-Ource

19 Char de Lantages : LE TEMPLE DE L'AMOUR

20 Char d'Avreuil : LES RAMONEURS

21 Char de Fontette : MARCHE COMMUN

22 Harmonie de Bar-sur-Seine - Société de Champignol

23 Char du C.E.G. de Chaource : JARDIN JAPONAIS

24 Char de la Vallée de la Sarce : ALLEGORIE : NAISSANCE, VIE, AVENIR DU CHAMPAGNE

25 Cercle Hippique de Champagne

26 CHAR DE LA REINE (Mussy)

27 Cercle Hippique de Châtillon-sur-Seine

Bicyclettes et véhicules fleuris.

safac

société des amateurs de folklore et arts champenois

FOLKLORE DE CHAMPAGNE

Rumilly-lès-Vaudes 10260 St-Parres-lès-Vaudes CCP 16832-44 Paris

Au service des Arts et Traditions de la Champagne Aube - Marne Haute-Marne

Complétez votre collection FOLKLORE DE CHAMPAGNE

Numéros disponibles

Les 2 premiers numéros	3 F
3 Villeneuve-au-Ch.	ép.
4 Saint-Aubin	ép.
5 Huit danses d'Aube	ép.
6 Gyratats d'antan	ép.
7 Rumilly	ép.
8 Défense du toquat	4 F
9 Carnavais aubois	3 F
10 Cuisine traditionnelle	3 F
11 Comptines et jeux	3 F
12 Toquets et toquats	5 F
13 Contes et histoires	3 F
14 A Courteron...	3 F
15 On dansait à...	3 F
16 Blancs bonnets	3 F
17 Jeux de garçons	3 F
18 Lampe à huile	3 F
19 Tuiles et tuiliers	3 F
20 Le jeu de l'arc	3 F
21 Costume de Celles	3 F
21 b Fiches costumes	1 F
22 Chansons à boire	3 F
23 Maison d'Ailleville	3 F
24 Le tir à l'oie	3 F
25 Le bourrelier	3 F
26 Les Notre Dame	3 F
27 Girouettes	ép.
28 Narrées	ép.
29 Val Perdu	ép.
30 Bal à Bragelogne	3 F
31 Costumes St-Dizier - Wassy	3 F
32 Eaux merveilleuses	3 F
33 Le chainetier	3 F
34 Vieux mots vignerons	3 F
35 Beurre et fromages	
36 Histoires irrévérencieuses	

Commandez les disques DANSE MA CHAMPAGNE

Saafa 1	Soyotte d'Aube Accrebales de Vendeuvre Claquettes de Vendeuvre Olivettes de Bar-sur-Aube
Saafa 2	Gigue de Villeneuve Danse des Anguilles Polka de l'Ardusson Marche de Saint-Aubin
Saafa 3	Soyotte de Fouchères Gigue de Fouchères Marguerite de Fouchères Sicilienne de Fouchères
Safac 4	Gigue de Bar-sur-Aube Chiberli de Langres Rondanse de Vendeuvre Pioche des Riceys

Chaque disque ..... **12 F**

Pour vos spectacles : Demandez à la Safac la liste des Groupes susceptibles de vous donner leur programme

Bulletin d'abonnement ou de commande
à renvoyer à

S.a.f.a.c., Rumilly-lès-Vaudes, 10260 Saint-Parres-lès-Vaudes

La Direction Départementale Jeunesse et Sports (S.a.f.a.c.), Ancien Evêché 10042 TROYES-CEDEX.

NOM : ..... **Prénom :** .....

Adresse ..... **demande :**

demande : (1) à souscrire un abonnement à la Revue 20 F
à s'abonner à la Revue (tarif réduit) 10 F
à s'inscrire comme Membre bienfaiteur 100 F
(Service gratuit de la Revue et des disques)
à recevoir les disques suivants : 1-2-3-4 F
à recevoir les anciens n°s suivants : F

TOTAL F

Ci-joint chèque (postal ou bancaire)
S.a.f.a.c. CCP 16 832 44 Paris

date et signature :

(1) Complétez, rayez les mentions inutiles.

mussy sur-seine

27 AOÛT 1972

COMITÉ DE TOURISME DU BARSÉQUANAIS

FÊTE DU CHAMPAGNE

COMITÉ DU TOURISME DU BARSÉQUANAIS

FÊTE DU CHAMPAGNE

MUSSY-SUR-SEINE

27 Août 1972

PROGRAMME

Samedi 26 août

BAL en soirée, **Orchestre** LES MEETERLING'S

Dimanche 27 août

14 h 30 : **DEFILE DES CHARS ET DES SOCIETES**

Concert par la musique du 151e Régiment d'Infanterie de Metz

17 h 00 : SPECTACLE, sur la Place

1 Union Musicale Neuville-Les Riceys
Dir. J. Maréchaut

2 Entente Sportive et Culturelle de Polisot
Dir. M. A. Baroni

3 L'Essor de Saint-Parre-lès-Vaudes
Dir. M. J. Marchal

4 Amicale Laïque des Riceys
Dir. Mmes Garbison et Gonzalès

5 L'Avenir de Celles-sur-Ource
Dir. M. Tassin

6 La Renaissance de Virey-sous-Bar
Dir. M. Régnier

7 Les Majorettes de Troyes-Gymnique
Dir. M. Balestié

8 Harmonie de Bar-sur-Seine. Société de Champignol
Dir. MM. Douge et Dumont

9 Amitié et Folklore de Celles-sur-Ource
Dir. Mme Côte

10 Musique du 151e Régiment d'Infanterie de Metz

19 h 15 : **VIN D'HONNEUR,** Hôtel de Ville de Mussy-sur-Seine

21 h 30 : **FEU D'ARTIFICE,** sur la Seine

Précédé d'un Concert donné par la Musique du 151e Régiment d'Infanterie de Metz

BAL, en matinée et en soirée, **Orchestre Albert HUARD**

Ce PROGRAMME numéroté peut faire de vous l'un des nombreux gagnants de ces journées. Conservez-le précieusement. Les résultats du tirage seront communiqués à l'issue du spectacle du dimanche après-midi.
Les lots devront être retirés au stand de la Confrérie des Vignerons.